

ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ

ΤΟ ΠΕΡΙΟΔΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ

ΑΓΟΡΑ



Νέα κυβέρνηση
ΣΥΡΙΖΑ-ΑΝΕΛ

Η Έλενα Κουντουρά
παραμένει αναπληρώτρια
υπουργός στον Τουρισμό



ΕΛΙΣΑΒΕΤ
ΧΑΤΖΗΝΙΚΟΛΑΟΥ
Πρόεδρος ΕΟΤ

Παρατηρείται διαχρονικά
αναντιστοιχία στην εξέλιξη
αφίξεων και εισπράξεων

ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Συνέντευξη με
τον καθηγητή και
γ.γ. Τουρισμού,
Γεράσιμο Ζαχαράτο

Τα προβλήματα και
οι προτάσεις από
τους διευθυντές
των σχολών



Νέες διαδικασίες στο σύστημα
κατάταξης των καταλυμάτων

Έρευνα για την κατανάλωση ελληνικών προϊόντων
από τους επισκέπτες

Ανάγκη σύνδεσης της εγχώριας παραγωγής με τον τουρισμό

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΔΕΝ ΠΡΟΩΘΕΙΤΑΙ ΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ

Το επιστημονικό πιλοτικό έργο που διενεργεί το Εργαστήριο Ερευνών και Δορυφόρων Λογαριασμών Τουρισμού (Ερ.Ε.Δο.Λο.Τ.) του τμήματος Διοίκησης Επιχειρήσεων του Πανεπιστημίου Πατρών, με επιστημονικό υπεύθυνο τον ομότιμο καθηγητή Ζαχαράτο Γεράσιμο, κατ' ανάθεση του Δήμου Χερσονήσου, έχει ως σκοπό τη διερεύνηση του ρόλου του τουρισμού στην παραγωγική δομή και οικονομία του Δήμου Χερσονήσου.

Στοιχεία της μελέτης του Πανεπιστημίου Πατρών

Το επιστημονικό έργο πιλοτικού χαρακτήρα, κατ' ανάθεση του Δήμου Χερσονήσου, αρχικά υπό τη δημαρχία του κ. Δοξαστάκη Ζαχαρία και ακολούθως του κ. Μαστοράκη Ιωάννη, έχει ως σκοπό τη διερεύνηση του ρόλου του τουρισμού στην παραγωγική δομή και οικονομία του Δήμου Χερσονήσου, ακολουθώντας μία πειραματική προσέγγιση. Η προσέγγιση αυτή βασίζεται στο μεθοδολογικό και εννοιολογικό πλαίσιο των Δορυφόρων Λογαριασμών Τουρισμού, που αποτελούν ένα εθνολογιστικό εργαλείο, στο επίκεντρο του οποίου τίθεται αφενός η τουριστική κα-

Οι καιροί αναδεικνύουν την αναγκαιότητα σύνδεσης της τουριστικής κατανάλωσης με την εγχώρια παραγωγή (πρωτογενή και δευτερογενή). Αυτό δεν αφορά απλώς το να αγοράσει ο επισκέπτης ένα δύο τεμάχια ελληνικού τυριού κατά την παραμονή του. Ούτε να του προωθηθεί η ελληνική κουζίνα με προϊόντα εισαγωγής. Η αναγκαιότητα αφορά κάτι πολύ πιο μεγάλο: Το τυρί που καταναλώνει ο τουρίστας στα εστιατόρια (εντός και εκτός ξενοδοχείων), ατόφιο ή μέσα σε διάφορες παρασκευές και ανεξάρτητα από το αν η συνταγή είναι ελληνική ή όχι, να παράγεται κατά το δυνατόν εγχώρια. Με άλλα λόγια, υστερεί ως προς το σκοπό μία «χωριάτικη» με προϊόντα εισαγωγής, σε αντίθεση με μία του «σεφ» παρασκευασμένη με ελληνικά προϊόντα.



τανάλωση που ενεργοποιείται σε έναν προορισμό, αφετέρου η εγχώρια προσφορά προϊόντων, μελετώντας τον τρόπο και το βαθμό με τον οποίο αυτά τα δύο συσχετίζονται. Το όλο εγχείρημα στοχεύει στην οικοδόμηση ενός μηχανισμού συνεχούς διερεύνησης και παρακολούθησης κρίσιμων τουριστικών μεγεθών του Δήμου, προκειμένου να παράγεται χρήσιμη πληροφόρηση για όλους τους άμεσα ή έμμεσα εμπλεκόμενους με τον τουρισμό φορείς.

παρέχουν. Αντικείμενο διερεύνησης αποτελεί και η παραγωγική προέλευση των αγαθών που καταναλώνονται.

Πρώτα αποτελέσματα – Δείκτες κατανάλωσης προϊόντων στα ξενοδοχεία και συνοδικές ζητούμενες ποσότητες αγαθών

Στο πλαίσιο του έργου διαμορφώνονται δείκτες ημερήσιας κατά κεφαλήν κατανάλωσης για περισσότερες από 100 ομάδες προϊ-

στο πλαίσιο της παραγωγικής τους διαδικασίας. Δεδομένου ότι ο Δήμος Χερσονήσου αποτελεί τον πρώτο τουριστικό προορισμό της Κρήτης (1/3 τουριστικής ζήτησης και προσφοράς), οι δείκτες θεωρούνται αντιπροσωπευτικοί σε αρκετά ικανοποιητικό βαθμό και σε περιφερειακό επίπεδο.

Σύμφωνα με τα δεδομένα που υπάρχουν στη διάθεση της έρευνας, προκύπτει ότι στην ευρύτερη κατηγορία των διατροφικών προϊόντων τα φρέσκα φρούτα και τα λαχανι-

1 Κατά κεφαλήν κατανάλωση ανά διανυκτέρευση βασικών διατροφικών κατηγοριών στα ξενοδοχειακά καταλύματα και συνοδικές ζητούμενες ποσότητες 2012-2014 (προσωρινά στοιχεία)

	Κατά Κεφαλήν Κατανάλωση ανά Διανυκτέρευση (σε γραμμάρια)	Συνολική ζήτηση Δήμος Χερσονήσου (σε τόνους)			Συνολική ζήτηση Περιφέρεια Κρήτης (σε τόνους)		
		2012	2013	2014	2012	2013	2014
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΦΡΕΣΚΑ	519	3,249	3,736	4,300	9,179	10,434	11,958
ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΤΨ	156	975	1,121	1,290	2,755	3,131	3,589
ΦΡΟΥΤΑ ΦΡΕΣΚΑ	581	3,634	4,180	4,811	10,269	11,673	13,379
ΦΡΟΥΤΑ ΚΤΨ	2	13	15	17	37	42	48
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΝΩΠΙΑ	8	53	61	70	150	171	195
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΚΤΨ	73	455	524	603	1,287	1,463	1,676
ΚΡΕΑΤΑ ΝΩΠΙΑ	36	223	256	295	629	715	819
ΚΡΕΑΤΑ ΚΤΨ	92	576	663	763	1,629	1,851	2,122
ΚΡΕΑΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ	74	464	533	614	1,311	1,490	1,708
ΨΑΡΙΑ ΦΡΕΣΚΑ	14	90	104	120	255	290	333
ΨΑΡΙΑ ΚΤΨ	73	456	524	603	1,288	1,464	1,678
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΝΩΠΙΑ	3	18	21	24	52	59	67
ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ ΚΤΨ	33	204	235	270	577	656	752
ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ	59	367	422	485	1,036	1,178	1,350
ΤΥΡΙΑ	71	446	512	590	1,259	1,431	1,640
ΓΑΛΑ	123	768	884	1,017	2,171	2,468	2,828
ΓΙΑΟΥΡΤΙ	62	387	445	512	1,093	1,242	1,423

Για το σκοπό αυτόν έχει σχεδιαστεί ένα πλέγμα ερευνητικών δράσεων, μεταξύ των οποίων και πρωτογενείς έρευνες σε κύριους τουριστικά χαρακτηριστικούς κλάδους (ξενοδοχεία, εστίαση, επλεγμένοι κλάδοι λιανικού εμπορίου κ.λπ.). Μία εξ αυτών αφορά την κατανάλωση που συντελείται μέσα στα ξενοδοχειακά καταλύματα, στο πλαίσιο της παραγωγής και της διάθεσης των υπηρεσιών που

δίνονται. Δηλαδή εκτιμάται η ποσότητα αγαθών που καταναλώνεται ανά άτομο ανά διανυκτέρευση, σε μία αναπτυσσόμενη λίστα που περιέχει πάνω από 2.000 επιμέρους τελικά προϊόντα και πρώτες ύλες όλων των ειδών, όπως τρόφιμα, ποτά, χαρτικά, χημικά προϊόντα, είδη καθαρισμού και άλλα αναλώσιμα, τα οποία χρησιμοποιούνται από τις ξενοδοχειακές μονάδες ως ενδιάμεσα προϊόντα

κά βρίσκονται στην πρώτη θέση, με ημερήσια κατά κεφαλήν κατανάλωση που κυμαίνεται αθροιστικά μεταξύ 500-600 γραμμαρίων. Σημαντικά είναι επίσης η κατανάλωση σε γαλακτοκομικά προϊόντα, ενώ στα κρέατα, στα πουλερικά και στα ψαρικά κυριαρχούν αυτά σε κατεψυγμένη μορφή. Οι συνοδικές ζητούμενες ποσότητες που ενεργοποιήθηκαν λόγω της κατανάλωσης στα ξενοδοχεία κατά το

διάστημα 2012-2014 τόσο σε επίπεδο Δήμου όσο και Περιφέρειας για ορισμένες βασικές κατηγορίες τροφίμων (η λίστα δεν είναι εξαντλητική) απεικονίζονται στον πίνακα 1 «Τα-

ξινόμηση κατά ομοειδείς κατηγορίες».

Στον πίνακα 2 «Ταξινομημένα κατά μέγεθος κατανάλωσης» εμφανίζονται ενδεικτικά ορισμένα επιμέρους προϊόντα των ανωτέρω

κατηγοριών με ιδιαίτερο ενδιαφέρον, καθώς στον παράγοντα ή δύναται να παράγονται από την υφιστάμενη αγροτική και μεταποιητική παραγωγική δομή της Περιφέρειας.

2 Κατά κεφαλήν κατανάλωση ανά διανυκτέρευση επιλεγμένων διατροφικών προϊόντων στα ξενοδοχειακά καταλύματα και συνολικές ζητούμενες ποσότητες 2012-2014 (προσωρινά στοιχεία)

	Κατά Κεφαλήν Κατανάλωση ανά Διανυκτέρευση (σε γραμμάρια)	Συνολική Ζήτηση Δήμος Χερσονήσου (σε τόνους)			Συνολική Ζήτηση Περιφέρεια Κρήτης (σε τόνους)		
		2012	2013	2014	2012	2013	2014
Καρπούζι	207	1,293	1,487	1,712	3,654	4,154	4,761
Ντομάτες Φρέσκιες	148	926	1,065	1,226	2,618	2,976	3,410
Πορτοκάλια (βρώσιμα & χυμού)	138	864	993	1,143	2,440	2,774	3,179
Πατάτες Φρέσκιες	112	700	805	926	1,978	2,248	2,576
Πατάτες ΚΤΨ	82	513	590	679	1,450	1,648	1,889
Κρέας Χοιρινό (Νωπό & ΚΤΨ)	69	435	500	575	1,228	1,396	1,600
Κοτόπουλο (Νωπό & ΚΤΨ)	63	397	456	525	1,121	1,274	1,460
Πεπόνι	54	337	388	446	953	1,083	1,241
Αγγούρια	53	332	382	439	938	1,066	1,222
Κρεμμύδια Φρέσκα	53	331	381	439	936	1,064	1,220
Πιπεριές Φρέσκιες	31	196	225	259	554	630	722
Αυγό παστεριωμένο (Νωπό & ΚΤΨ)	27	167	192	221	472	537	615
Κρέας Βοδινό – Μοσχαρί (Νωπό & ΚΤΨ)	26	162	186	215	458	521	597
Καρότα νωπά	25	155	178	205	437	497	570
Σταφύλια	24	149	171	197	420	477	547
Μπέικον	22	135	155	178	380	432	496
Λεμόνια	18	112	128	148	315	358	411
Λουκάνικο	16	99	114	132	281	320	366
Γαλοπούλα (Νωπή & ΚΤΨ)	14	87	100	115	245	278	319
Ελιές	12	73	84	97	207	236	270
Καρότα ΚΤΨ	11	68	78	90	191	217	249
Φασόλια ΚΤΨ	9	55	63	73	156	177	203
Ζαμπόν	9	55	63	73	155	176	202
Σπανάκι ΚΤΨ	5	29	34	39	83	95	108
Γραβιέρα	4	22	26	29	63	71	82
Μανούρι	2	10	11	13	28	32	36
Σπαράγγια ΚΤΨ	1	7	8	9	19	21	24
Κεφαλοτύρι	1	5	6	6	14	15	18
Μανταρίνια	1	4	4	5	10	12	13
Αυγά (σε χιλιάδες τεμάχια)	0,98 τεμ.	6,148	7,070	8,137	17,371	19,745	22,630



Το συνολικό εκτιμώμενο όφελος μονάχα για τους κλάδους εκείνους που προμηθεύουν τις ξενοδοχειακές μονάδες με τελικά διατροφικά προϊόντα και πρώτες ύλες (εγχωρίως παραγόμενα και εισαγόμενα) υπολογίζεται ότι ξεπέρασε το 2012 τα 40 εκατ. ευρώ για το Δήμο Χερσονήσου και τα 120 εκατ. ευρώ για την Περιφέρεια Κρήτης. Μία πρώτη εκτίμηση για το 2014 προσεγγίζει τα ποσά αυτά στα 60 και 160 εκατ. ευρώ αντιστοίχως.

Σημειώνεται ωστόσο ότι η συντριπτική πλειονότητα πληθώρας προϊόντων, ιδίως των κατεψυγμένων και μεταποιημένων τροφίμων, καθώς και των ποτών, προέρχεται από εισαγωγικές δραστηριότητες. Συνεπώς, σημαντικό τμήμα των ανωτέρων αξιών εκρέει εκτός του οικονομικού συστήματος. Η εικόνα επιδεινώνεται εάν συνηγορηθεί ότι και τα εστιατόρια εκτός ξενοδοχείων λειτουργούν με τον ίδιο τρόπο.

Η εμπέδωση διάκριση των ζητούμενων προϊόντων σε εγχωρίως παραγόμενα και εισαγόμενα αποτελεί αντικείμενο συνεχούς διερεύνησης στο πλαίσιο των ερευνητικών δραστηριοτήτων του ΕΡΕΔΟΛΟΤ και στο προσεχές διάστημα θα ανακοινωθούν αποτελέσματα. Στο σημείο αυτό ο κ. Χατζημαρινάκης αναφέρει επλεκτικά μία χαρακτηριστική περίπτωση, αυτή των κατεψυγμένων λαχανικών, όπου, σύμφωνα με τα στοιχεία, αντιστοιχεί συνολικά στον εισερχόμενο τουρισμό της χώρας (ανεξαρτήτως καταλύματος), το 40% της συνολικής εγχώριας κατανάλωσης του είδους. Εφόσον δεν παράγεται εθνικά επαρκής ποσότητα, ώστε να ικανοποιηθεί η ζήτηση που δημιουργούν αθροιστικά οι μόνιμοι κάτοικοι της χώρας και οι τουρίστες, νομοτελειακά δημιουργούνται ανάγκες για εισαγωγές. Εκτιμάται ότι, λόγω της επιπρόσθετης

ζήτησης που ενεργοποιεί ο εισερχόμενος τουρισμός σε κατεψυγμένα λαχανικά, εισάγουμε ετησίως ως χώρα ποσότητα τέτοια (πάνω από 17.000 τόνους το 2012) που αντιστοιχεί περίπου στο 1/3 της συνολικής εγχώριας τους προσφοράς.

Προτάσεις

Η λύση του προβλήματος, η δυσχέρεια δηλαδή εισόδου πολλών ελληνικών προϊόντων στα ξενοδοχεία και στα εστιατόρια, κρύβεται στα αίτια που το δημιουργούν.

- Χρειάζεται ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας των εγχώριων αγροτικών και μεταποιημένων προϊόντων.

«Η λύση του προβλήματος, η δυσχέρεια δηλαδή εισόδου πολλών ελληνικών προϊόντων στα ξενοδοχεία και στα εστιατόρια, κρύβεται στα αίτια που το δημιουργούν».

- Επιπρόσθετα, ανάπτυξη συνεργατικών δράσεων μεταξύ τουριστικών επιχειρήσεων και παραγωγικών φορέων σε τοπικό/περιφερειακό επίπεδο με οργανωμένες παραγωγικές και διανεμητικές δομές, ικανές να ανταπεξέλθουν στις απαιτήσεις (ποσότητα, ποιότητα, χρόνο παράδοσης), ιδιαίτερα κατά την περίοδο αιχμής.
- Είναι επίσης απαραίτητο από την πλευρά των τουριστικών επιχειρήσεων να επενδύσουν στην προστιθέμενη αξία που ο γαστρονομικός πλούτος της ελληνικής/τοπικής κουζίνας με τοπικά προϊόντα ποιότητας (και όχι μόνο συνταγές) μπορεί να αποδώσει, σε αντίθεση με υποβαθμισμένες υπηρεσίες και συνοδευόμενες πολιτικές συμπίεσης του κόστους, που αποκλεί-

ουν το ελληνικό και συχνά ακριβότερο προϊόν. Κάποια ενθαρρυντικά παραδείγματα ήδη έχουν εμφανιστεί, όπως η πρωτοβουλία του ΞΕΕ για το Ελληνικό Πρωινό, συνεργατικές δομές μεταξύ παραγωγών και ξενοδοχείων (ακόμα και σε all-inclusive), καθώς και τοπικά/περιφερειακά δίκτυα προώθησης των εγχώριων προϊόντων που βρίσκονται σε πρώιμο στάδιο ανάπτυξης.

Η χρησιμότητα του εργαλείου

Η σύσταση ενός μηχανισμού διαρκούς παρακολούθησης των επιπέδων κατανάλωσης ποικίλων αγαθών και των μεταβολών που ενεργοποιούνται στη ζήτησή τους από τις ετήσιες αλλά και εποχιακές διακυμάνσεις των διανυκτερεύσεων παρέχει χρήσιμη πληροφορόσηψη για το σχεδιασμό και τον προγραμματισμό στρατηγικών δράσεων, τόσο από τις αγροτικές και μεταποιητικές επιχειρήσεις όσο και από την Τοπική Αυτοδιοίκηση, στο πλαίσιο άσκησης στοχευμένης τουριστικής και ευρύτερης οικονομικής πολιτικής (π.χ. αγροτικής πολιτικής). Μίας πολιτικής με επίκεντρο την οργανική σύνδεση της τουριστικής κατανάλωσης με την εγχώρια παραγωγική δομή, με σκοπό αφενός την ενδυνάμωση των υφιστάμενων παραγωγικών κλάδων, αφετέρου την προώθηση επενδύσεων

και θέσεων εργασίας σε νέες αγροτικές και μεταποιητικές δραστηριότητες εν καιρώ παραγωγικής συρρίκνωσης.

Σημειώνεται ότι ανάλογη έρευνα κατανάλωσης των τουριστών διενεργήθηκε και για τα προϊόντα που συνθέτουν το «πρωινό» στα ξενοδοχειακά καταλύματα, αλλά και στα καταστήματα λιανικού εμπορίου, που έχουν ως βασική ή αποκλειστική τους πελατεία τουρίστες. Για ενημέρωση σχετικά με την εξέλιξη του πιλοτικού έργου, μπορούν οι ενδιαφερόμενοι να επισκεφθούν την ιστοσελίδα του Δήμου Χερσονήσου, όπου αναρτώνται όλα τα στατιστικά στοιχεία που αφορούν τις διάφορες πλευρές της επιστημονικής μελέτης: <http://www.hersonisos.gr/municipal/tourism/tourism-satellite-accounts.html>